Unvergessliche Feste feiern in Mayers Waldhorn

Sie planen ein Familienfest, eine unvergessliche Hochzeit, ein Firmenjubiläum oder ein anderes rauschendes Fest?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ob eine Geburtstagsfeier im kleinen Kreis, eine traumhafte Grüne, Silberne oder Goldene Hochzeit mit bis zu 90 Personen, ein Event mit Show und Tanz – bei uns finden Sie den stimmungsvollen und passenden Rahmen.

Der aufmerksame Service unseres Teams wird Sie überzeugen. Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit und vertrauen Sie auf unsere jahrzehntelange Erfahrung. Wir planen und Organisieren Ihr Fest von A-Z! Sie profitieren von unserem perfekten „Rundum-Service" und sind vollkommen für Ihre Gäste da.

Wenn es um Ihren Genuss geht, machen wir von Mayers Waldhorn keine Kompromisse. Denn in Mayers Waldhorn kocht der Chef: Gerhard Mayer ist Koch und Metzgermeister in bewährter Familientradition.

Beste Küche, vorwiegend mit Zutaten aus der Region bürgen für Frische und Qualität.

Diese Menüvorschläge gelten ab 01.01.2023. Vorher gedruckte sind nicht mehr gültig. Eventuelle Preisänderungen sind vorbehalten.

Wissenswertes für Ihre Feier

Unser kulinarisches Angebot:

Unter der Leitung von Chef Gerhard Mayer bieten wir Ihnen eine ausgezeichnete, regionale Küche mit Pfiff. Ganz wichtig ist es für uns, die frischen Produkte der jeweiligen Jahreszeit in unsere Menüs einzubinden. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge für vegetarische, vegane, lactose- und/oder glutenfreie Menüs.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige beispielhafte Vorschläge zusammengestellt.

Alle Menüs und Büffets können nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändert und gestaltet werden. Wir empfehlen Ihnen daher, ca. 4 Wochen vor Ihrem Fest Ihr Wunschmenü mit uns persönlich abzusprechen. (Bitte vereinbaren Sie hierzu telefonisch einen Termin mit Frau Jackmann Mayer)

Diese Räume können wir Ihnen anbieten:

Landhauszimmer:	Größe: ca. 60 qm max. 65 Personen
Wintergarten:	Größe: ca. 25 qm max. 20 Personen
Gemütliches Lokal:	Größe: ca. 30 qm max. 30 Personen
Karlszimmer:	Größe: ca. 50 qm max. 45 Personen
Arosa-Stüble:	Größe: ca. 15 qm max. 15 Personen

Unser Restaurant bietet insgesamt Platz für Gesellschaften bis ca. 90 Personen.
Das Landhauszimmer und der Wintergarten lassen sich durch eine Schiebetür miteinander verbinden. Ebenso kann das „Lokal“ durch eine Faltwand auf ganzer Breite mit dem Landhauszimmer verbunden werden. Bestens geeignet, um die Kapazität für Ihre Feier zu vergrößern. Im Wintergarten könnte Ihr Büffet stehen oder bei Ihrer Feier getanzt werden. Wintergarten und „Lokal“ sind nur durch eine Stufe getrennt.

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir die Räume je nach Größe der Veranstaltung selbst einteilen, um auch in Ihrem Interesse eine optimale Belegung zu garantieren.

Hotelbereich

Zum Hotelbereich gehören 9 Doppel- und 9 Einzelzimmer. Alle Zimmer verfügen über Kabel-TV, Dusche/WC, ISDN-Telefon, W-Lan.
Zusätzlich können wir eine wunderschön sonnige Juniorsuite (Wohn- und Schlafzimmer, Bad, WC extra, Balkon, Kabel-TV, W-Lan und ISDN-Telefon) anbieten.

Bitte fragen Sie nach unserem Hausprospekt und den aktuellen Konditionen.

Festlich geschmückt...?

Unsere Räume sind für Sie immer jahreszeitlich dekoriert.

Passend zu Ihnen, Ihrem Motto, Ihrem Fest dekorieren wir auf Wunsch die Festtafel, in Zusammenarbeit mit „Hildegard Renz Floristik“ in Gomaringen

(Tel. 07072-6342).

Gerne können Sie aber auch Ihre eigene Dekoration mitbringen, oder die Tafel, von einer Floristin Ihrer Wahl schmücken lassen.

Welcher Wein passt am besten…?

Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl zu Ihrem Festmenü.

Sie möchten vorab probieren: 0,75 ltr. Weinflaschen berechnen wir zum Selbstkostenpreis und Sie dürfen gerne die angefangenen Flaschen mit nach Hause nehmen.

Wer macht die Musik...?

Gerne nennen wir Ihnen empfehlenswerte Adressen uns bekannter Musiker.

Bitte beachten Sie, dass wir auf Rücksichtnahme von Hotelgästen und Nachbarn Musik nur bis 24:00 Uhr gestatten können. Gebühren für die Sperrzeitverkürzung werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Raummiete / Nachtzuschlag

Die Grunddauer einer Veranstaltung wird mit 6 Stunden veranschlagt. Gerne dürfen Sie auch länger bei uns feiern, wir berechnen danach eine Raummiete von 120,00 € pro angefangene Stunde (bis 24:00 Uhr).

Ihre Feier geht über 24:00 Uhr hinaus weiter, dann erlauben wir uns einen Nachtzuschlag von 150,00 € pro angefangene Stunde in Rechnung zu stellen.

Die lieben Kleinen…

Für Kinder, die an Ihrem Fest teilnehmen bieten wir ein spezielles Kindermenü an, oder servieren ein „kleines Menü der Großen“. Wir halten Kinderhochstühle, Sitzerhöhungen und Kinderbesteck für Sie bereit, bitte einfach danach fragen. Gerne stellen wir Ihnen ein Tageszimmer für stillende Mütter, zum Ausruhen oder Umziehen zur Verfügung. Preis auf Anfrage.

Kaffee und Kuchen

Für Ihre Kaffeetafel werden wir Ihnen ein dekoratives Kuchenbüffet aufbauen und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

Hier unsere 3 Kaffee & Kuchenangebote:

Angebot 1

Auswahl an Kuchen und Torten in Form eines Büffets, welches von uns gestellt wird
Filter-Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit

25,00 Euro pro Person

Angebot 2

Die Kuchen und Torten bringen Sie mit, wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbüffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren.
Filter-Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit
Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck

12,00 Euro pro Person

Angebot 3

Die Kuchen und Torten bringen Sie mit, wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbüffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon ein Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren.
Die servierten Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.
Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck

8,00 Euro pro Person

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für mitgebrachte Tortenplatten, im Fall von Bruch oder Verlust, keine Haftung übernehmen können.
Bitte denken Sie an Pappteller und Alufolie für die Kuchenpäckchen der Gäste.

Sektempfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas heimischen Sekt.

Schauen Sie nach unseren Empfangspauschalen:

Empfangspauschale 1

- Mayers Haus-Sekt Cuvée but
- Orangensaft, Salzstangen und Chips

12,00 Euro pro Person (für eine Dauer von 1 Stunde)

Empfangspauschale 2

- Mayers Haus-Sekt Cuvée but
- Raumland, weißer Traubensecco, alkoholfrei
- Orangensaft
- Quiche lorraine

19,00 Euro pro Person (für eine Dauer von 1 Stunde)

Empfangspauschale 3

- Hugo - ein spritziger Sekt mit Holundersirup und frischen Minzeblättern
- Summer-Mix aus Limone-, Orangensaft und Grenadine
  abgerundet mit Bitter Lemon (alkoholfrei)
- Aperol Spritz -trockener Weißwein mit Aperol und Wasser auf Eis serviert
  mit einem Orangenschnitz
- Salzstangen und Chips

8,00 Euro pro Person (ein Glas pro Person)

Zum Aperitif empfehlen wir

Warme Quiche Lorraine mit Speck, Lachs oder Gemüse	Stück	3,40 €
Canapés mit rosa Roastbeef	Stück	3,30 €
Canapés mit Räucherlachs	Stück	3,30 €
Canapés mit Parmaschinken	Stück	2,95 €
Canapés mit Käse	Stück	2,95 €
Canapés mit Tomaten, Mozzarella und Balsamicocreme	Stück	2,95 €
Frische Feige mit Serranoschinken, gespießt	Stück	2,95 €
Champignonkopf mit Kräuterfrischkäse gefüllt	Stück	2,70 €
Schinkenhörnchen	Stück	2,95 €
Butterbrezel	Stück	1,70 €
Hefezopf	Stück	1,40 €

Mayers Fest-Menü

Amuse bouche, ein kleiner Gruß aus der Küche
∞
Entenbrusttranchen mit Ananas-Salsa und Nuss-Feigen-Röllchen
∞
Paprikarahm mit gebackenen Schafskäsewürfeln
∞
Lachs und Steinbeißer im Strudelteig auf einer Soße von Rote Bete, dazu Safranreis
∞
Holunderblütensorbet
∞
Kalbslendchen an frischer Kräutersahnesoße mit Gemüse und Dauphinekartoffeln
∞
Bourbon-Vanilleeiscreme überzogen mit feinem Sabayone und frischen Früchten
84,00 Euro pro Person

Schwäbisches Schlemmer-Menü

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Zwiebelschmelze
∞
Blattsalate mit der Salatsoße nach Art des Chefs und schwäbischer Kartoffelsalat
∞
Zweierlei Maultäschle in Butter gebraten auf Zuckererbsenschotenragout
∞
Schwaben-Teller mit mürbem Sauerbraten und Rostbraten mit gedünsteten Zwiebelringen, dazu reichlich Bratensoße, frisches Gemüse, hausgemachte Spätzle und Kraut-Schupfnudeln
∞
Bourbon-Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren und Sahnetupfen
48,00 Euro pro Person

Hochzeitsmenü für die große Familie

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
∞
Gemischter Salat nach Art des Chefs
∞
Geschnetzeltes von Rind, Schwein und Pute in Champignonrahmsoße, dazu knusprige Rösti und hausgemachte Spätzle und Marktgemüse
∞
„Birne Helene“ Vanilleeiscreme, Birnenhälfte, heiße Schokosoße und Sahne
38,00 Euro pro Person

Event-Menü

Menü 1
Spargelsalat mit Parfait von der geräucherten Schwarzwald-Forelle
∞
Bärlauch-Sahnesüppchen
∞
Kalbsrückensteak und frischer Stangenspargel mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln
∞
Bourbon-Vanilleeiscreme auf Rhabarberragout mit frischen Erdbeeren
51,00 Euro pro Person

Menü 2
Salat von Spargel und Zuckerschoten mit gebratener Hähnchenbrust in Curry-Erdnusssoße
∞
Paprikarahm mit gebackenem Schafskäse
∞
Kalbsschnitzel (natur) in Marsalarahmsoße mit frischen Waldpilzen und Bandnudeln
∞
Holunderblüten-Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren
41,00 Euro pro Person

Menü 3
Ruccola und Blattsalate der Saison mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan
∞
Tomatenessenz mit Quarkklößchen
∞
Perlhuhnbrust mit Salbei und Parmaschinken umwickelt, Ratatouille und Steinpilzrisotto
∞
Sauerrahm-Mousse mit Pfirsichgrütze
39,00 Euro pro Person

Menü 4
Feines Kürbis-Mousse mit Schwarzwälder Schinken und ofenfrisches Baquette
∞
Wildkraftbrühe mit Steinpilzklößchen
∞
Entrecôte mit frischen Waldpilzen und sahnigem Kartoffelgratin
∞
Crême Brûlée mit Beeren der Saison
48,00 Euro pro Person

Menü 5
Gänselebermousse an Cassis-Soße, Feldsalatblume und Brioche
∞
Karotten-Orangensuppe mit Ingwer und grünem Pfeffer abgerundet
∞
Schweinefilet im Wirsingmantel, mit feiner Pommery-Senfsoße auf Kürbis-Risotto
∞
Haselnussparfait mit beschwipsten Kirschen
39,00 Euro pro Person

Menü 6
Schwäbische Linsensuppe mit Cocktailwürstchen
∞
Knackiger Feldsalat an einer hausgemachten Waldpilzterrine
∞
Schweinefilet mit Pumpernickel-Kruste mit Steckrübengemüse und Kartoffel-Apfelpüree
∞
Warme Mähringer Zwetschgen mit süßem Grießflammerie
41,00 Euro pro Person

Menü 7
Knackiger Blattsalat mit Entenbrustscheiben an fruchtigem Orangendressing
∞
Feine Rote Beete-Suppe mit Meerrettich-Klößchen und Sahnetupfen
∞
Kalbsrückensteak mit Ragout aus Schwarzwurzeln, Karotten und Broccoli
und Kartoffelgratin
∞
Baileys-Parfait
51,00 Euro pro Person

Menü 8
Knackige Blattsalate mit Chicorée und einer mit Gorgonzolacreme gefüllte Birne
∞
Erbsensuppe mit Speckwürfel und Croutons
∞
Rumpsteak mit Paprikakruste, Zucchinitaler und gebackener Kartoffel mit Sauerrahm
∞
Nougatparfait mit Mangosalat
49,00 Euro pro Person

Menü für Kinder (Kinder bis 10 Jahre)

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

*****

Kleines paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites und Ketchup

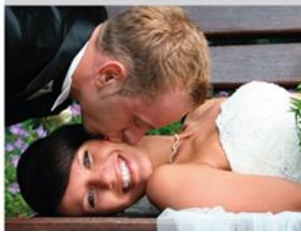
oder

Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle

*****

Erdbeer- und Vanilleeiscreme mit Früchtekompott und Sahne

19,00 € pro Kind



Menübaukasten

Vorspeisen

Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet und Scampis in Dill und Baguette	16,00 €
Kräuterflädle gefüllt mit Räucherlachs und Créme frâiche	11,00 €
Salat der Saison mit Olivenöldressing und gebratenen Zanderstreifen	11,00 €
Marinierter Tafelspitz mit feiner Vinaigrette an Salatblume	11,00 €
Wildterrine garniert mit Apfelsalat und Johannisbeersoße**	13,00 €
Barbarie-Entenbrust in Cumberlandsoße mit Orangenspalten	13,00 €
Gänselebermousse an Cassis-Soße, Feldsalatblume und Brioche**	13,00 €
2 Stück frischer Stangenspargel im Kräuterflädle mit Buttersoße**	13,00 €
Feldsalat oder Rucola (nach Saison) mit Orangenfilet und warmen Speckwürfeln an Olivenöldressing **	8,20 €
Tomate trifft Mozzarella mit Basilikummarinade	8,90 €
Schafskäsemousse mit gegrilltem Gemüse	8,90 €
Galia-Melonen mit Serranoschinken	8,90 €
Kleiner gemischter Salat mit Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalat	5,80 €
Knackige Blattsalate mit Balsamicodressing und Croutons	5,80 €

** saisonbedingt erhältlich

Suppen

Hummercreme mit Scampispieß	8,20 €
Räucherfischsuppe mit Petersiliennocken	6,90 €
Karotten-Orangensüppchen mit Ingwer und grünen Pfeffer	5,00 €
Petersilienwurzelsuppe mit Selleriechips	5,00 €
Rote Paprikarahmsuppe mit gebackenem Schafskäse	5,50 €
Zucchinicremesuppe mit Streifen vom Serranoschinken	5,50 €
Kresserahmsüppchen mit Käsestange	5,20 €
Kartoffel-Apfelrahmsuppe mit pochierten Apfelstücken	5,20 €

Tomatencremesuppe mit gebratenen Mozzarellastücken	5,80 €
Bärlauchsahnesüppchen **	5,20 €
Spargelcremesuppe mit vielen Spargelstücken und Sahnetupfen**	6,50 €
Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl**	5,80 €
Pfifferlingrahmsuppe mit Speckklößchen**	6,50 €
Wildkraftbrühe mit Steinpilzklößchen**	6,50 €
Klare Tomatenessenz mit hausgemachten Quarkklößchen	5,50 €
Schwäbische Festtagssuppe, Rinderkraftbrühe mit Klößchen und Gemüse	5,80 €
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	5,20 €

** saisonbedingt erhältlich

Hauptgerichte

Fleisch, Beilage und Soße werden auf dem Teller angerichtet, weitere Beilagen in Schalen eingestellt. Fleisch, Beilagen und Soßen werden nachgereicht oder vorgelegt.

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, an einer fruchtigen Orangensoße, mit Broccoli und glacierten Karotten, Bandnudeln und Dauphinekartoffeln	31,00 €
Herzhafter Wildschweinbraten mit Rosmarin-Akazienhonig-Soße, Gemüse der Jahreszeit, hausgemachte Haselnussspätzle und Schlosskartoffeln	29,00 €
Zarter Lammrücken in der Schalotten-Sesamkruste an Portweinsoße, mit Speckbohnen-Bündchen, mit gebratene Polenta-Halbmonde und sahniges Kartoffelgratin	31,00 €
Kalbsrücken in der Kräuterkruste mit Morchelrahmsoße, mit Broccoli in Mandelbutter, sahniges Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle	35,00 €
Geschmorte Lammkeule vom Achalm-Lamm mit Tomatenconcassée an feiner Thymiansoße, dazu Ratatouille, Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle	29,00 €

Filet Teller von Rind und Kalb, mit knusprigen Speckscheiben,
hausgemachter Café de Paris-Butter und feiner Steinpilzrahmsoße,
Marktgemüse, Kartoffelrösti und hausgemachte Spätzle 36,00 €

Schweinelendchen im Wirsingmantel und kleinen Rinderhüftsteaks
mit Kräuterbutter, Champignonrahm und Bratensoße,
Marktgemüse, hausgemachte Spätzle und Kroketten 26,00 €

Rinderbraten auf Burgunder Art mit frischen Champignons
und Speckwürfeln und zarter Schweine-Rücken, mit Bratensoße,
Marktgemüse, hausgemachte Spätzle, Kroketten 24,00 €

Frischer Stangenspargel und saftiger Kalbsrücken aus dem Backofen,
mit Kräuterflädle, Schnittlauchkartoffeln und holländische Soße** 34,00 €

Rehbraten nach Försterin Art mit Waldpilzragout und gefüllter
Preiselbeer-Birne, Rosenkohl á la crême, Kroketten und Spätzle** 32,00 €

Gänsebraten "Martini" (Brust und Keule) mit Preiselbeeren,
frischem Apfelrotkohl, Semmelknödel und Kartoffelklöße** 32,00 €

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüse-Quarkstrudel mit Kräutersoße	18,00 €
Nudel-Spinatauflauf mit Champignonrahm und Käse überbacken	18,00 €
Mediterrane Veggi-Buletten auf Tomatensoße mit Paprikagemüse	17,00 €
Hausgemachte Kürbis-Maultaschen auf Rahmwirsing**	18,00 €
Stangenspargel mit holländischer Soße und neuen Kartoffeln**	25,00 €
Frische Pfifferlinge in feiner Rahmsoße mit Serviettenknödeln**	19,00 €

** saisonbedingt erhältlich

Dessert

Dessertteller „Mayer´s Waldhorn” nach Art des Hauses	9,20 €
Bourbon-Vanilleeiscreme überzogen mit feinem Sabayone und garniert mit frischen Früchten	7,20 €
Apple-Crumble mit Vanillesoße	5,70 €
Schokotörtchen mit weichem Kern, lauwarm serviert, mit einer Kugel Walnusseiscreme und Sahne	6,80 €
„Sommernachtstraum” 3-erlei Sorbets angerichtet auf Fruchtsoßenspiegel	6,40 €
Sauerrahm-Mousse mit Mähringer Rotweinzwetschgen	6,40 €
Cocos Panna Cotta mit Mangoragout und Schokoladeneiscreme	6,40 €
Hausgemachte Creme Brullée mit frischen Früchten garniert	5,80 €
Nougatparfait mit heißen Sauerkirschen und Sahne	5,80 €
Eisbecher „Himbeertraum”, kühles Bourbon-Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren und Sahnetupfen	5,80 €
Hausgemachte rote Beerengrütze mit Vanilleeiscreme und Sahne	5,20 €
Rhabarber-Erdbeer-Dessert mit Bourbon-Vanilleeiscreme und Sahne**	6,80 €
Apfelringe im Bierteig mit Zimtzucker, Walnusseiscreme und Sahne	6,80 €
Eisgugelhupf nach Christstollen Art mit Krokantschaum**	5,80 €
Zimtparfait mit mariniertem Orangensalat**	5,80 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf	5,80 €

** saisonbedingt erhältlich

Mitternachtsimbiss

Käse vom Brett, garniert mit Trauben und Feigensenf	pro Pers.	5,70 €
Schwäbische Vesperplatte (mit Rauchfleisch, Schwarzwurst, Trockenwurst, Bauernbrot)	pro Pers.	5,70 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot	pro Pers.	6,50 €
Herzhafte Kartoffelrahmsuppe mit Gemüseeinlage (vegt.)	pro Pers.	5,20 €
Curry Wurst mit Brötchen	pro Pers.	4,70 €

Büffetbaukasten (ab 40 Personen, nicht zur Mittagszeit)

Suppen wird am Tisch serviert (bitte wählen Sie 1 davon aus)
Suppe von italienischen Strauchtomaten
Schwäbische Kartoffel-Apfelsuppe
Karotten-Orangensuppe mit Ingwer und grünem Pfeffer
Zitronengras-Currysuppe
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Klößchen und Gemüsestreifen

Vorspeisen vom Büffet (bitte wählen Sie 3 davon aus)
Räucherlachs mit Senf-Dillsauce
Schwarzwälder Forellenfilet und Forellenmousse mit feiner Honig-Senfsoße
Shrimpscocktail mit Cocktailsoße und Früchten
Cocktail vom Hähnchen mit Früchten in Currysoße
Marinierter Rindertafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Vitello Tonnato, Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischsauce
Honigmelone mit luftgetrocknetem italienischem Landschinken
Erbsen-Panna-Cotta mit Speckchips im Glas
Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade
Antipasti vegetarisch (Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika, Champignons)
Griechische Fetacreme auf Zucchinischeiben
(Brotkorb ist inklusive)

Salat vom Buffet (bitte wählen Sie 3 davon aus)
Schwäbischer Kartoffelsalat
Karotten-Mangosalat
Grüne Bohnensalat mit Speck
Gurkensalat mit Dill
Bunter Paprikasalat
Krautsalat mit Kümmel
Coleslaw-Salat (Weißkraut und Karotten mit Mayonnaise)
Waldorfsalat mit Nüssen und Apfelspalten
Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing, Croutons, Kerne oder Parmesan

Hauptgerichte vom Büffet (bitte wählen Sie 3 davon aus)
Kalbsrahmbraten mit Rahmsoße
Schweinefilet im Blätterteig mit Bratensoße
Schweinefilet mit Sherryrahmsoße
Panierte Schnitzelchen aus dem Schweinerücken
Kleine Rinderhüftsteaks in dunkler Pfeffersoße
Boeuf Bourguignon (geschmorte Rindfleischstücke) mit Perlzwiebeln
Rinderschmorbraten in Burgundersauce
Hirschbraten mit Preiselbeeren
Geflügelgeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße
Putensteaks mit Kräuterbutter
Geflügelbrüstchen mit Spinat und Ricotta gefüllt
Pochiertes Lachs in Dillrahmsoße
Gebratenes Zanderfilet mit Austernpilzen
Gemüsestrudel mit einer Gemüse-Quark-Füllung (vegt.)
Vegetarische Maultaschen je nach Saison gefüllt (vegt.)

Beilagen (bitte wählen Sie 3 davon aus)
Hausgemachte Spätzle
Semmelknödel
Kartoffelgratin
Rosmarin-Kartoffeln
Petersilien-Kartoffeln
Bandnudeln
Gemüse vom Wochenmarkt
Grüne Speck-Bohnen
Ratatouille

Dessert vom Büffet (bitte wählen Sie 2 davon aus)
Mousse au Chocolat (von der weißen oder dunklen Schokolade)
Grießflammerie mit Kirschen
Bayerische Crème mit Fruchtsoße
Apfelringe mit Vanillesoße
Obstsalat von frischen Früchten
Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
Sauerrahmmousse mit Mähringer Rotweinzwetschgen
Holunderblüten-Panna Cotta

56,00 Euro pro Person

Mediterranes Büffet (ab 40 Personen, nicht zur Mittagszeit)

Vorspeisen
Vitello Tonnato
Melone mit luftgetrocknetem italienischem Landschinken
Antipasti vegetarisch (Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika, Champignons)
Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven
Tomaten mit Mozzarella und frischer Basilikum
Italienischer Brotsalat mit frischen Tomaten
Rucola und Blattsalate mit Balsamicodressing, Croutons, Kerne oder Parmesan
Olivenbaguette und Ciabatta

Hauptgerichte (wählen Sie 3 davon aus)
Kalbsschnitzelchen in Estragonsoße
Schweineschnitzelchen Mailänder Art in der Parmesan-Käse-Hülle mit Marsalasoße
Putenschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, mit Tomatensoße
Lammragout mit provenzalischen Kräutern
Rotbarschfilet in Kapern-Limonensoße
Gefüllte Zucchini mit Reis, Tomaten und Käse überbacken (vegt.)
Spinat-Ricotta-Knödel auf Paprikasoße (vegt.)

Beilagen (wählen Sie 3 davon aus)
Tagliatelle
Tomatenspaghetti
Schnittlauchkartoffeln
Mediterranes Kartoffelgratin
Gratinierte Polenta
Ratatouille
Speck-Bohnen-Bündchen

Dessert
Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsoße
Limetten-Joghurtmousse
Obstsalat von frischen Früchten

52,00 Euro pro Person

Schwäbisches Büffet (ab 20 Personen, nicht zur Mittagszeit)

Suppe wird am Tisch serviert
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Klößchen und Gemüsestreifen

Mayers Salatteller wird am Tisch serviert
Kartoffel-, Gurken-, Karotten-, Krautsalat
Knackige Blattsalate und zweierlei Dressings

Hauptgerichte vom Büffet (bitte wählen Sie 3 davon aus)
Kleine Rinderhüftsteaks in dunkler Pfeffersoße
Rinderschmorbraten in Burgundersoße
Schweinelendchen im Wirsingmantel mit Kräuter-Schinkenfarce mit Champignonrahm
Kleine panierte Schnitzel von der Pute oder vom Schwein
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße
Hausgemachter Gemüsestrudel (vegt.)

Beilagen vom Büffet
Hausgemachte Spätzle
Rosmarinkartoffeln
Marktgemüse der Saison

Dessert wird am Tisch serviert (bitte wählen Sie 1 davon aus)
Apfel-Streuseldessert im Glas
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

48,00 Euro pro Person

Mayers Brunch-Büffet (ab 30 Personen, Beginn 10:00 Ende 14:00 Uhr)

Getränke

Kaffee, Tee, Kakao

Orangensaft, Multivitaminsaft

Frühstücksbüffet

Verschiedene Wurstsorten, Schinken, Salami, Käse

Geräucherter Lachs

Auswahl an Müslis

Frischer Obstsalat

Quark, Joghurt natur und Fruchtjoghurts

Honigauswahl, Nutella und diverse Marmeladen

Rührei, gekochte Eier, gebratener Speck

Frische Brötchen und Brot

Vorspeisenbüffet nach Art des Küchenchefs

Verschiedenste Vorspeisen und Salate mit saisonalen Produkten

Hauptgerichte nach Art des Küchenchefs

2 Fleisch und 1 Fischgericht/Vegetarisches Gericht

Verschiedene Beilagen

Frisches Gemüse vom Markt

Dessert

Pancakes mit Ahornsirup

Mousse au Chocolat

42,00 Euro pro Person

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen
Vertragspartner sind der Veranstalter und der Landgasthof Mayer´s Waldhorn.

1. Die Reservierungen der Räumlichkeiten und damit verbundene Vereinbarungen (müssen schriftlich vorliegen) sind für die Vertragspartner bindend.
2. Bei Rücktritt des Veranstalters bis 6 Monate vor dem reservierten Termin, berechnen wir keine Kosten. Bei Rücktritt bis 3 Monate vor dem reservierten Termin 50 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages. Bei einem Rücktritt 6 Wochen vor dem reservierten Termin berechnen wir 60 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages. Bei einem späteren Rücktritt werden 75 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages berechnet.
3. Die Berechnung des voraussichtlichen Rechnungsbetrages: Menü-Preis mal der reservierten Teilnehmerzahl. Falls noch kein Menü oder Preis vereinbart waren, wird das preiswerteste 3-Gang Menü zugrunde gelegt. Zusätzlich wird der Getränkekonsum mit dem Durchschnittswert unseres Hauses von 15,00 Euro pro Person in Ansatz gebracht. Ersparte Aufwendungen sind bei den genannten Prozentzahlen berücksichtigt und damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Landgasthof den eines höheren Schadens vorbehalten.
4. Beträgt der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungstermin mehr als 4 Monate, können Preisänderungen auftreten.
5. Rechnungen sind innerhalb 8 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. (Bar, EC-Card oder Überweisung. Keine Kreditkarten).
6. Bei Zahlungsverzug ist der Landgasthof berechtigt Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu verlangen.
7. Die endgültige Personenanzahl muss vom Veranstalter 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Falls die tatsächliche Teilnehmerzahl nach unten abweicht, werden wir pro Person 75 % des Menüpreises berechnen.
   Abweichungen nach unten können danach, aus organisatorischen Gründen, nicht mehr berücksichtigt werden.
8. Bei Vertragsabschluss sind vom Veranstalter insgesamt 50% des Menüpreises als Anzahlung (Bar oder EC-Card) zu leisten.
9. Der Veranstalter haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.
10. Für die Ausführung und Qualität die durch den Landgasthof vermittelten Leistungen wird nicht gehaftet.
11. Abweichende Vereinbarungen müssen schriftlich festgehalten werden.

01.01.2023 (alle vorherigen Menüvorschläge sind nicht mehr gültig)
Gerichtsstand ist Tübingen